

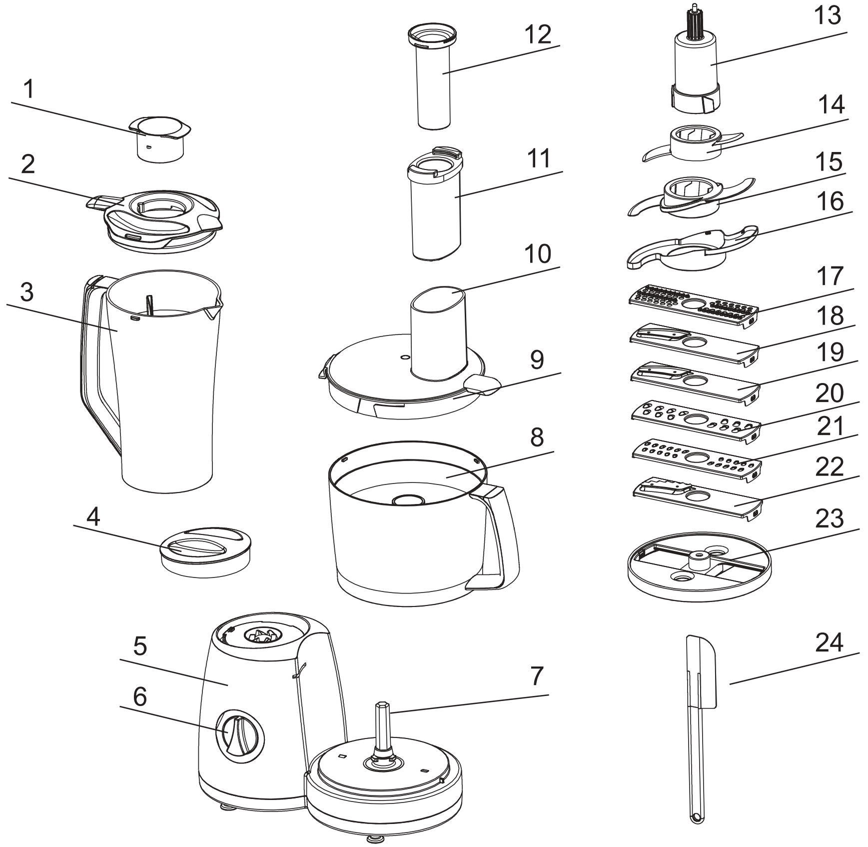
(D) **Bedienungs- und Sicherheitshinweise**

(E) **Instrucciones para el manejo y la seguridad**

(I) **Informazioni di sicurezza e istruzioni per l‘uso**

(P) **Instruções de utilização e de segurança**

S


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24

Universelle Küchenmaschine Bifinett KH 700

Bewahren Sie diese Anleitung für spätere Fragen auf –
und händigen Sie diese bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus!

1 Gerätebeschreibung

1. Spritzschutzkappe	13. Halter
2. Mixer-Deckel	14. Knetmesser
3. Mixberhälter max. 1,5 l	15. Messer
4. Abdeckung für Motorblock	16. Schutzhülle für Messer
5. Motorblock	17. Reibekuchen-Scheibe
6. Geschwindigkeitsregler	18. Feine Schneidscheibe
7. Antriebsachse	19. Grobe Schneidscheibe
8. Rührschüssel max. 1,5l	20. Grobe Raspelscheibe
9. Deckel für Rührschüssel	21. Feine Raspelscheibe
10. Einfüllschacht	22. Pommes – Scheibe
11. Stopfer	23. Scheibenhalter
12. Messbecher	24. Teigschaber

2 Verwendungszweck

Dieses Gerät ist vorgesehen für die Verarbeitung von Lebensmitteln in Haushaltsüblichen Mengen und nur für den privaten Gebrauch in geschlossenen, regengeschützten Räumen. Das Gerät ist nicht vorgesehen für den gewerblichen oder industriellen Gebrauch oder den Betrieb im Freien.

3 Technische Daten

Spannung: ....230 V/50 Hz
Leistungsaufnahme: ....700 Watt
Fassungsvermögen Mixbehälter: ....1,5 l
Fassungsvermögen Rührschüssel: ....1,5 l

4 Sicherheitshinweise

- Bitte lesen Sie alle Sicherheitshinweise sorgfältig durch.
- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann. Lassen Sie es auch nicht von der Arbeitsfläche herunterhängen. Sollte das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sein, lassen Sie diese erst durch den Kundendienst ersetzen, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bevor Sie Aufsätze auswechseln und bevor Sie das Gerät reinigen. Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt. Auch vermeiden Sie so ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes.
- Lassen Sie Kinder und gebrechliche Personen nicht unbeaufsichtigt mit dem Gerät hantieren – weil diese mögliche Gefahren vielleicht nicht immer richtig einschätzen können.
- Verwenden Sie nur die mitgelieferten Original Zubehörteile, weil diese für das Zusammenwirken mit dem Gerät optimiert sind. Andere Teile sind möglicherweise auch nicht ausreichend sicher.
- Stellen Sie das Gerät nie an, wenn sich keine Zutaten in den Behältern befinden. Überhitzungsgefahr!
- **Vorsicht:** das Messer ist sehr scharf! Seien Sie stets besonders vorsichtig beim Einsetzen und Herausnehmen sowie bei der Reinigung des Messers!
- **Achtung:** Während die Maschine läuft, stecken Sie ausschließlich die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel oder in den Mixer. Stecken Sie niemals Hände oder Fremdgegenstände in den Einfüllschacht oder in den Mixer, um Verletzungen und Beschädigungen der Maschine zu vermeiden.
- Versuchen Sie niemals den Deckel der Rührschüssel während des Betriebs zu öffnen.

5 Inbetriebnahme

- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, überzeugen Sie sich davon, dass ...
  - das Gerät und alle Zubehörteile sowie der Netzstecker und das Netzkabel in einwandfreiem Zustand sind und ...
  - alle Verpackungsmaterialien vom Gerät entfernt sind.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch sämtliche Geräteteile wie im Abschnitt „Reinigung“ beschrieben.
- Setzen Sie die Küchenmaschine zusammen, und beachten Sie dass…
  - die Rührschüssel nur funktioniert, wenn die Abdeckung für den Motorblock, die Rührschüssel und der Deckel der Rührschüssel richtig eingesetzt und eingerastet sind.
  - der Mixer nur funktioniert, wenn der Mixbehälter und der Mixer-Deckel richtig eingesetzt und eingerastet sind.
  - wenn Mixbehälter, Mixer-Deckel, Rührschüssel und der Deckel der Rührschüssel eingesetzt sind, wird nur der Mixer funktionieren.

6 Zusammenbau der Küchenmaschine

Die Rührschüssel aufsetzen



- Setzen Sie die Abdeckung auf den Motorblock und drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn bis sie fest sitzt.



- Setzen Sie die Rührschüssel auf. Fassen Sie die Schüssel am Griff und drehen Sie diese im Uhrzeigersinn bis sie mit einem „Klick“ einrastet.

Den Deckel aufsetzen

Achtung: Vergewissern Sie sich stets, dass der Deckel richtig eingerastet ist bevor Sie das Gerät anschalten!



- Setzen Sie den Deckel so auf die Rührschüssel, dass die Aussparungen des Deckels mit den Nuten der Schüssel übereinstimmen.



- Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn bis er mit einem „Klick“ einrastet. Die Markierungen auf dem Deckel und der Schüssel müssen jetzt übereinstimmen. Die Nase des Deckels liegt jetzt auf dem Griff der Schüssel.

Den Einfüllschacht und den Stopfer einsetzen

Vorsicht: benutzen Sie niemals Ihre Finger, Löffelstiele oder ähnliche Gegenstände um die Lebensmittel durch den Einfüllschacht zu drücken!



- Sie können flüssige und feste Lebensmittel durch den Einfüllschacht in die Rührschüssel geben. Mit dem Stopfer können Sie den Einfüllschacht während des Betriebes verschließen, um Spritzer oder austretenden Staub (z.B. bei der Verarbeitung von Mehl) zu vermeiden.



- Benutzen Sie den Stopfer, um die Lebensmittel durch den Einfüllschacht zu drücken.



- Der Stopfer ist mit einem Messbecher ausgestattet. Wenn Sie diesen entfernen, können Sie den Einfüllschacht verkleinern. Dies kann nützlich sein, wenn Sie Lebensmittel schneiden oder raspeln.

7 Arbeiten mit der Rührschüssel

Das mitgelieferte Zubehör für die Rührschüssel besteht aus 6 Reib- und Schneidscheiben, einem Knetmesser und einem Messer. Sie können die Rührschüssel somit vielseitig einsetzen: zum Raspeln oder Schneiden, Mixen oder Zerkleinern, Kneten oder Rühren.

7.1 Arbeiten mit dem Messer

Vorsicht:
- die Klingen sind sehr scharf! Seien Sie besonders Vorsichtig beim Einsetzen und Herausnehmen sowie bei der Reinigung des Messers!
- die Schüssel muss erst richtig fixiert sein, bevor das Messer eingesetzt wird. Verletzungsgefahr!
- benutzen Sie niemals Ihre Finger, Löffelstiele oder ähnliche Gegenstände um die Lebensmittel durch den Einfüllschacht zu drücken!

Mit dem Messer können Sie Mixen, Hacken und Zerkleinern, aber auch Teig zubereiten. Nutzen Sie das Messer z.B. zum Zerkleinern oder Zerhacken von Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräutern und Nüssen.



- Nehmen Sie das Messer aus der Schutzhülle.



- Setzen Sie die Rührschüssel auf die Küchenmaschine.
- Setzen Sie das Messer auf den Halter und stekken diesen dann auf die Antriebsachse.



- Geben Sie die Zutaten in die Rührschüssel. Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel und den Stopfer in den Einfüllschacht.

Schalten Sie nun das Gerät ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf die in der Tabelle empfohlene Stufe stellen. Wenn Sie sich unsicher sind, welche Geschwindigkeit Sie nehmen sollen, nutzen Sie die schnellste Stufe (3).

Tipps:
- Schneiden Sie die Zutaten in ca. 3 cm große Stücke bevor Sie diese in die Schüssel geben.
- Das Gerät zerkleinert die Zutaten sehr schnell, lassen Sie es daher immer nur kurz laufen.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 30 Sekunden laufen.
- Sollten sich Zutaten in der Schüssel oder am Messer verfangen haben:
  - Schalten Sie das Gerät aus
  - Entfernen Sie den Deckel von der Rührschüssel
  - Entfernen Sie die Zutaten mit einem Teigschaber / Spachtel.

7.2 Arbeiten mit den Schneid- und Raspelscheiben

Vorsicht:
- Die Schneidkanten sind sehr scharf! Seien Sie besonders Vorsichtig beim Einsetzen und Herausnehmen sowie bei der Reinigung der Scheiben!
- benutzen Sie niemals Ihre Finger, Löffelstiele oder ähnliche Gegenstände um die Lebensmittel durch den Einfüllschacht zu drücken!

Mit den Schneid- und Raspelscheiben können Sie schnell Zutaten in Scheiben schneiden oder Raspeln. Die spezielle Pommes-Scheibe ermöglicht Ihnen die fixe Zubereitung von hausgemachten Pommes Frites. Mit der Reibekuchen-Scheibe können Sie rohe Kartoffeln für den Teig zerkleinern, aber auch anderes Gemüse oder Obst fein raspeln.



- Setzen Sie die Rührschüssel auf die Küchenmaschine. Wählen Sie die passende Scheibe.
- Setzen Sie die Scheibe mit der Führungskante (die Seite ohne Markierung) in den Scheibenhalter.



- Drücken Sie die andere Seite (markiert mit zwei Kreisen an den Ecken) herunter bis die Scheibe mit einem „Klick“ einrastet.



- Stecken Sie den Halter auf die Antriebsachse. Greifen Sie mit Daumen und Zeigefinger in die Löcher des Scheibenhalters und setzen diesen auf den Halter.



- Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel.



- Nun können Sie die Zutaten durch den Einfüllschacht einfüllen.
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler zum Schneiden und Raspeln auf die Stufe 3 (höchste Geschwindigkeit). Möchten Sie weiches Obst oder Gemüse verarbeiten können Sie auch eine niedrigere Geschwindigkeit wählen.
- Drücken Sie die Zutaten langsam und stetig mit dem Stopfer in den Einfüllschacht.



- Um die Scheibe aus dem Scheibenhalter zu nehmen, drücken Sie die Scheibe an der markierten Seite nach oben aus dem Scheibenhalter heraus.

Tipps:
- Schneiden Sie die Lebensmittel vorher in Stücke, damit diese durch den Einfüllschacht passen.
- Befüllen sie den Einfüllschacht gleichmäßig und üben Sie nicht zuviel Druck aus.
- Wenn Sie große Mengen an Lebensmitteln verarbeiten möchten, machen Sie dies in kleinen Fuhren, und leeren Sie die Rührschüssel zwischendurch.

7.3 Arbeiten mit dem Knetmesser

Mit dem Knetmesser können Sie Brotteig kneten und Rührteig oder Kuchenteig rühren.

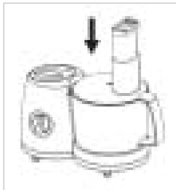


- Setzen Sie die Rührschüssel auf die Küchenmaschine.
- Setzen Sie das Knetmesser auf den Halter und stecken diesen dann auf die Antriebsachse.



- Geben Sie die Zutaten in die Rührschüssel.





- Setzen Sie nun den Deckel auf die Schüssel und den Stopfer in den Einfüllschacht. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die in der Tabelle empfohlene Stufe.

Tipps:
- Geben Sie flüssige Zutaten zu letzt in die Schüssel und beginnen Sie das Rühren mit niedriger Geschwindigkeit um Spritzer zu vermeiden.
- Befüllen Sie die Rührschüssel nicht mehr als bis zur Markierung MAX (1,5l).
- Nutzen Sie zum mixen von dünnflüssigen Gemischen nur die Geschwindigkeitsstufe 1 und befüllen Sie den Behälter mit maximal 1 Liter Flüssigkeit um ein Herausschwappen der Flüssigkeit zu vermeiden.

8 Arbeiten mit dem Mixer

Vorsicht
- Schalten Sie den Mixer nie ein, wenn dieser leer ist.
- Stecken Sie niemals den Stecker in die Steckdose, bevor der Mixbehälter und der Mixer-Deckel korrekt zusammengesetzt sind.
- Ziehen Sie stets den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie den Mixbehälter abnehmen.
- Füllen Sie keine Zutaten in den Mixbehälter, die heißer als 80°C sind.
- Um ein herausspritzen zu vermeiden, geben Sie nie mehr als 1,5 l Flüssigkeit in den Mixbehälter.
- Entfernen Sie nie den Mixer-Deckel im laufenden Betrieb.
- Nehmen Sie zuerst den Mixer-Deckel ab, bevor Sie den Mixbehälter abnehmen.
- Lassen Sie den Mixer nie mehr als 3 Minuten ununterbrochen laufen.

Mit dem Mixer können Sie Zutaten fein pürieren und mixen. Sie können den Mixer zur Herstellung von Suppen, Saucen, Milch Shakes, Babynahrung nutzen, oder Gemüse und Obst zu Brei verarbeiten



- Entfernen Sie zuerst die Abdeckung für den Motorblock indem Sie diese im Uhrzeigersinn drehen.



- Setzen Sie nun den Mixbehälter in die Öffnung und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn bis er fest sitzt.



- Setzen Sie den Deckel auf den Mixbehälter und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt.



- Füllen Sie die Zutaten in den Mixbehälter. Schneiden Sie diese ggf. vorher in kleinere Stücke.



- Setzen Sie die Spritzschutzkappe ein und drehen Sie diese ggf. gegen den Uhrzeigersinn um sie zu befestigen.
- Schalten Sie den Mixer ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Stufe stellen.



- Wenn Sie fertig sind, schalten Sie den Mixer aus und entfernen Sie zuerst den Deckel indem Sie diesen im Uhrzeigersinn drehen.



- Nehmen Sie dann den Mixbehälter durch Drehen im Uhrzeigersinn ab.

Tipps:
- Sie können während des Betriebes Ihre Zutaten durch die Öffnung im Deckel in den Mixbehälter geben. Nehmen Sie dazu einfach die Spritzschutzkappe ab.
- Wenn sie heiße Flüssigkeiten verarbeiten, entfernen Sie die Spritzschutzkappe, damit der Dampf entweichen kann.
- Wenn während des Betriebes Zutaten im Mixbehälter stecken bleiben, gehen Sie wie folgt vor:
  - Schalten Sie das Gerät aus (Geschwindigkeitsregler auf Stufe 0) und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose
  - Entfernen Sie die Spritzschutzkappe und den Deckel
  - Entfernen Sie die stecken gebliebenen Zutaten im Mixbehälter mit dem Teigschaber. Achten Sie darauf, den Schaber nicht mit dem Messer zu beschädigen!

9 Reinigung & Pflege

Vorsicht
- Auf keinen Fall darf das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn bei erneutem Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.
- Seien Sie besonders vorsichtig bei der Reinigung des Messers, des Mixbehälters mit eingebautem Messer und den Schneidscheiben. Die Messer und Schneiden sind extrem scharf!

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Stecker aus der Steckdose.
- Wischen Sie das Gehäuse nach jedem Gebrauch mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.
- Sie können die Rührschüssel und den Deckel in heißem Seifenwasser reinigen.
- Die Geräteteile sind alle nicht spülmaschinengeeignet! Nutzen Sie auch keine Scheuermittel um Geräteteile zu reinigen.
- Reinigen Sie alle Geräteteile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind nach dem Gebrauch mit Spülmittel und heißem Wasser.

10 Im Fehlerfall

Wenn die Küchenmaschine plötzlich stehen bleibt:
Dies bedeutet, dass das Gerät überhitzt ist, und sich die automatische Sicherheitsabschaltung der Küchenmaschine aktiviert hat.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Stufe 0
- Lassen Sie das Gerät 15 Minuten abkühlen
- Ist das Gerät nach den 15 Minuten noch nicht vollständig abgekühlt, wird es nicht angehen. Warten Sie weitere 15 Minuten und schalten Sie es wieder ein.

11 Garantie, Reparatur & Kundenservice

Auf das Gerät erhalten Sie ab Verkaufsdatum 3 Jahre Garantie gemäß unseren AGB bei sachgerechter Bedienung und Pflege.
Um die Langlebigkeit des Gerätes zu unterstützen, beachten Sie die Hinweise zu „Reinigung & Pflege“.

Sollte Ihr das Gerät wider Erwarten eine Funktionsstörung haben, muss es im vom Hersteller autorisierten Fachhandel oder durch erfahrenes Fachpersonal repariert werden. Wenden Sie sich dazu an unseren Kundenservice. Entnehmen Sie die Adresse bitte dem beigefügten Garantiezettel.

12 Entsorgung

Dieses Gerät darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden, da es Teile enthält, die einer separaten Entsorgung bedürfen. Erkundigen Sie sich bitte bei Ihrer Gemeindebehörde nach entsprechenden Annahmestellen zur umweltgerechten Entsorgung.

13 Tabelle

Folgende Tabelle soll als Ihnen Orientierungshilfe dienen, welche Zutaten in welchen Mengen mit welcher Geschwindigkeitsstufe verarbeitet werden sollten.

Überschreiten Sie nicht die angegebene Betriebsdauer, um ein Überhitzen des Gerätes zu vermeiden.

Neben den 3 Geschwindigkeitsstufen steht Ihnen ein kurzer kraftvoller Einsatz mit der Stufe „P“ (Pulse) zur Verfügung. Der Schalter rastet in der Pulse-Stellung nicht ein.
Halten Sie den Schalter in dieser Position oder drehen Sie ihn wiederholt auf die Pulse-Stellung.

Zutaten	Max. Menge	Geschwindigkeitsstufe	Zubehör	Betriebsdauer
Brotteig	700 gr. Mehl (Verhältnis Mehl: Wasser = 100:60	3	Knetmesser	60 Sekunden
Äpfel / Möhren	500 gr.	3	Schneidaufsätze/ Raspelaufsätze	
Kartoffeln	500 gr.	3	Pommes-Aufsatz	
Fleisch / Fisch	500 gr.	3 / P	Messer	30 Sekunden
Gemüse	500 gr.	2	Messer	30 Sekunden
Obst	500 gr.	2	Messer	15 Sekunden

Procesador universal de alimentos Bifinett KH 700

¡Guarde este instructivo para consultas posteriores –
y entréguelo también al transferirle el aparato a terceros!

1 Descripción del aparato

1. Cubierta protectora contra salpicaduras	13. Barra sujetadora
2. Tapa de la licuadora	14. Cuchilla de amasar
3. Vaso para licuar máx. 1.5 l	15. Cuchilla
4. Cubierta del bloque del motor	16. Protector de cuchilla
5. Bloque del motor	17. Disco para tortas de papa
6. Regulador de velocidades	18. Disco para corte fino
7. Eje de accionamiento	19. Disco para corte grueso
8. Tazón para batir máx. 1.5 l	20. Disco para rallado grueso
9. Tapa del tazón	21. Disco para rallado fino
10. Conducto	22. Disco para papas fritas
11. Empujador de alimentos	23. Soporte de discos
12. Vaso medidor	24. Raspador

2 Uso

Este aparato está previsto para procesar alimentos en cantidades que usualmente se emplean a nivel doméstico y sólo para su uso particular en espacios cerrados y protegidos de lluvia. El aparato no está previsto para el uso comercial o industrial ni tampoco para ser operado a la intemperie.

3 Datos técnicos

Voltaje: ....230 V
Consumo: ....700 Watt
Capacidad del vaso: ....1,5 l
Capacidad del tazón: ....1,5 l

4 Indicaciones de seguridad

- Sírvase leer cuidadosamente todas las indicaciones de seguridad.
- Cuide que durante el funcionamiento el cable nunca se moje o humedezca. Colóquelo de tal forma que no pueda ser aprisionado o dañado de otra forma. Tampoco deje que cuelgue libremente de la superficie de trabajo. Si el cable o enchufe resultaran dañados, que el servicio al cliente se los reemplace antes de seguir utilizando el aparato.
- Retire el enchufe del tomacorriente cuando no utilice el aparato, antes de cambiar los accesorios y antes de limpiar el aparato. No es suficiente con apagar el aparato, ya que mientras el enchufe se encuentre en el tomacorriente el aparato aún mantiene corriente eléctrica. De esta forma también evita poner a funcionar el aparato de manera involuntaria.
- No deje que niños y personas débiles manipulen sin supervisión el aparato – es posible que ellos no siempre comprendan debidamente los eventuales riesgos.
- Sólo use los accesorios originales suministrados, ya que están optimizados para acoplarse al aparato. Puede que otras piezas no sean lo suficientemente seguras.
- Nunca conecte el aparato sin que los recipientes contengan ingredientes. ¡Riesgo de sobrecalentamiento!
- **Cuidado:** ¡la cuchilla es muy filuda! ¡Tenga siempre sumo cuidado al colocar, retirar y limpiar la cuchilla!
- **Atención:** cuando la máquina esté en funcionamiento, sólo introduzca los ingredientes a ser procesados en el tazón o en la licuadora. Nunca introduzca las manos u objetos ajenos en el conducto o en la licuadora; de esta forma evitará lesiones y daños en la máquina.
- Nunca trate de abrir la tapa del tazón cuando se encuentre en funcionamiento.

5 Puesta en funcionamiento

- Antes de poner a funcionar el aparato, cerciórese que ...
  - el aparato y todos los accesorios, el enchufe y el cable se encuentren en perfecto estado y que ...
  - todo el material de empaque se haya apartado del aparato.
- Antes del primer uso, limpie todas las piezas del aparato - tal y como se describe en el apartado “Limpieza“.
- Ensamble el procesador de alimentos y tome nota que…
  - el tazón sólo funciona cuando se han montado y asegurado correctamente la cubierta del bloque del motor, el tazón y la tapa del mismo.
  - la licuadora sólo funciona cuando se han montado y asegurado correctamente el vaso y la tapa de la licuadora.
  - si se montan el vaso, la tapa de la licuadora, el tazón y la tapa del mismo, sólo funcionará la licuadora.

6 Ensamblaje del procesador de alimentos

Colocación del tazón



- Ubique la cubierta sobre el bloque del motor y gire en sentido contrario de las agujas del reloj hasta asegurarla.



- Coloque el tazón. Sujete el mango del recipiente y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que se asegure con un “clic“.

Colocación de la tapa

Atención:¡¡cerciórese siempre que la tapa esté bien asegurada antes de encender el aparato!



- Ubique la tapa sobre el tazón, de tal forma que las entalladuras de la tapa coincidan con las ranuras del recipiente.



- Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que se asegure con un “clic“. Ahora deben coincidir las marcas en la tapa y en el tazón. La pestaña de la tapa se posiciona ahora exactamente sobre el mango del recipiente.

Empleo del conducto y del empujador

Cuidado: ¡nunca utilice sus dedos, mangos de cucharas u objetos similares para empujar los alimentos a través del conducto!



- A través del conducto puede introducir alimentos líquidos y sólidos en el tazón. Con el empujador puede cerrar el conducto durante el funcionamiento para evitar salpicaduras o la expulsión de polvo (p.ej. al procesar harina).



- Utilice el empujador para impulsar los alimentos a través del conducto.



- El empujador está provisto con un vaso medidor. Al retirarlo puede reducir el conducto. Resulta útil al cortar o rallar alimentos.

7 Trabajar con el tazón

Los accesorios suministrados a emplearse con el tazón constan de 6 discos para rallar y cortar, una cuchilla de amasar y una cuchilla. Por lo tanto puede hacer uso múltiple del tazón: para rallar o cortar, licuar o desmenuzar, amasar o batir.

7.1 Trabajar con la cuchilla

Cuidado:
- ¡Las hojas son muy filudas! ¡Tenga sumo cuidado al colocar, retirar y limpiar la cuchilla!
- El tazón debe estar bien asegurado antes de colocar la cuchilla. ¡Riesgo de lesión!
- ¡No utilice nunca sus dedos, mangos de cucharas u objetos similares para empujar los alimentos a través del conducto!

Con ayuda de la cuchilla puede licuar, picar, desmenuzar y hasta preparar masa. Aproveche la cuchilla p.ej. para desmenuzar o picar carne, queso, cebolla, hierbas y nueces.



- Retire la cuchilla del protector.



- Coloque el tazón sobre la base del procesador de alimentos.
- Coloque la cuchilla sobre la barra sujetadora e insértela sobre el eje de accionamiento.



- Introduzca los ingredientes en el tazón. Coloque la tapa sobre el recipiente y el empujador en el conducto. Ahora encienda el apa rato posicionando el regulador de velocidades en la velocidad recomendada en la tabla. Si duda respecto a la velocidad que debe seleccionar, utilice la máxima velocidad (3).

Consejos:
- Corte los ingredientes en pedazos de aprox. 3 cm antes de introducirlos en el tazón.
- El aparato desmenuza los ingredientes muy rápido, por lo que recomendamos accionarlo sólo brevemente.
- No opere el aparato por más de 30 segundos.
- En caso se hayan adherido ingredientes en el tazón o en la cuchilla:
  - apague el aparato
  - retire la tapa del tazón
  - retire los ingredientes con un raspador / una espátula.

7.2 Trabajar con los discos para cortar y rallar

Cuidado:
- ¡Los cantos cortantes son muy filudos! Tenga sumo cuidado al colocar, retirar y limpiar los discos!
- Nunca utilice sus dedos, mangos de cucharas u objetos similares para empujar los alimentos a través del conducto!

Con ayuda de los discos para cortar y rallar puede rebanar o rallar rápidamente los ingredientes. El disco especial para papas fritas le permite preparar con prontitud papas fritas caseras. Con el disco para tortas de papa puede desmenuzar papas crudas para la masa y rallar finamente otro tipo de verdura o fruta.



- Coloque el tazón sobre la base del procesador de alimentos. Seleccione el disco adecuado.
- Coloque el disco con el canto de guía (el lado sin marca) en el soporte de discos.



- Presione el otro lado (marcado con dos círculos en las esquinas) hacia abajo hasta que el disco se enganche con un “clic“.



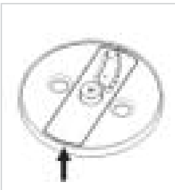
- Inserte la barra sujetadora sobre el eje de accionamiento. Introduzca el pulgar y el índice en los orificios del soporte de discos y colóquelo sobre la barra sujetadora.



- Coloque la tapa sobre el tazón.



- Ahora puede introducir los ingredientes a través del conducto.
- Posicione el regulador de velocidades para cortar y rallar en la velocidad 3 (máxima velocidad). Si desea procesar fruta o verdura suave, también puede seleccionar una velocidad más baja.
- Con ayuda del empujador impulse de forma lenta y continua los ingredientes a través del conducto.



- Para retirar el disco del soporte de discos, empuje el disco por el lado marcado hacia arriba y extráigalo del soporte de discos.

Consejos:
- Corte los alimentos previamente en pedazos para que quepan a través del conducto.
- Llene el conducto de manera homogénea y no presione demasiado.

- Si desea procesar una gran cantidad de alimentos, hágalo por tandas pequeñas y vacíe de vez en cuando el tazón.

7.3 Trabajar con la cuchilla de amasar

Con ayuda de la cuchilla de amasar puede amasar masa de pan y batir mezclas o masas de pastel.



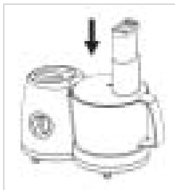
- Coloque el tazón sobre la base del procesador de alimentos.
- Coloque la cuchilla de amasar sobre la barra sujetadora e insértela sobre el eje de accionamiento.



- Introduzca los ingredientes en el tazón.



- Ahora coloque la tapa sobre el tazón y el empujador en el conducto. Posicione el regulador de velocidades en la velocidad recomendada en la tabla.



Tipps:
- Introduzca hasta de último los ingredientes líquidos y empiece a batir a baja velocidad para evitar salpicaduras.
- Al llenar el tazón, no rebase la marca MAX (1.5 l).
- Para licuar mezclas muy líquidas, utilice solamente la velocidad 1 y llene el tazón con un máximo de 1 litro de líquido para evitar derramarlo.

8 Trabajar con la licuadora

Cuidado:
- Nunca encienda la licuadora si se encuentra vacía.
- Nunca inserte el enchufe en el tomacorriente antes de haber ensamblado correctamente el vaso y la tapa de la licuadora.
- Retire siempre el enchufe del tomacorriente antes de quitar el vaso.
- No introduzca ingredientes en el vaso que excedan los 80°C.
- Para evitar salpicaduras, nunca introduzca más de 1.5 l de líquido en el vaso.
- Nunca retire la tapa de la licuadora al encontrarse en funcionamiento.
- Retire primero la tapa de la licuadora antes de quitar el vaso.
- Nunca deje que la licuadora opere ininterrumpidamente por más de 3 minutos.

Con ayuda de la licuadora puede licuar ingredientes y hacer finos purés. Puede emplear la licuadora para preparar sopas, salsas, batidos de leche, alimento para bebé o papillas de fruta y verdura.



- Retire primero la cubierta del bloque del motor: gírela en el sentido de las agujas del reloj.



- Retire el enchufe del tomacorriente antes de cada limpieza.



- Después de cada uso, limpie la armazón con un paño limpio y húmedo.



- Puede lavar el tazón y la tapa en agua jabonosa caliente.



- ¡Ninguna pieza del aparato es apta para la máquina lavaplatos! Tampoco utilice productos de limpieza para limpiar las piezas del aparato.
- Después de su uso, limpie con jabón lavaplatos y agua caliente todas las piezas del aparato que hayan entrado en contacto con alimentos.



- Cuando haya finalizado, apague la licuadora y retire primero la tapa: gírela en el sentido de las agujas del reloj.



- Entonces retire el vaso: gírelo en el sentido de las agujas del reloj.

Consejos:

- Cuando el aparato esté en funcionamiento, usted puede introducir sus ingredientes en el vaso a través del orificio en la tapa. Para el efecto retire simplemente la cubierta protectora contra salpicaduras.
- Al procesar líquidos calientes, retire la cubierta protectora contra salpicaduras para que pueda escapar el vapor.
- Si durante el funcionamiento se quedan ingredientes adheridos al vaso, proceda de la siguiente forma:
  - apague el aparato (regulador de velocidades en 0) y retire el enchufe del tomacorriente
  - retire la cubierta protectora contra salpicaduras y la tapa
  - extraiga con el raspador los ingredientes atascados en el vaso. ¡Cuide de no dañar el raspador con la cuchilla!

9 Limpieza y cuidado

Cuidado

- ¡De ninguna manera debe sumergir el aparato en agua u otras sustancias líquidas! Usted corre grave riesgo por choque eléctrico, si - al volver a operar el aparato - los remanentes líquidos entran en contacto con piezas conductoras de energía eléctrica.
- Tenga sumo cuidado al limpiar la cuchilla, el vaso con cuchilla integrada y los discos para cortar. ¡Las cuchillas y hojas son extremadamente filudas!

- Retire el enchufe del tomacorriente antes de cada limpieza.
- Después de cada uso, limpie la armazón con un paño limpio y húmedo.
- Puede lavar el tazón y la tapa en agua jabonosa caliente.
- ¡Ninguna pieza del aparato es apta para la máquina lavaplatos! Tampoco utilice productos de limpieza para limpiar las piezas del aparato.
- Después de su uso, limpie con jabón lavaplatos y agua caliente todas las piezas del aparato que hayan entrado en contacto con alimentos.

10 Resolución de problemas

Si el procesador de alimentos se detiene repentinamente:
Significa que el aparato está sobrecalentado y que se ha activado la desconexión automática de seguridad del procesador de alimentos.

- Retire el enchufe del tomacorriente
- Posicione el regulador de velocidades en 0
- Deje que el aparato se enfríe 15 minutos
- Si después de 15 minutos el aparato no se ha enfriado por completo, no encenderá. Espere otros 15 minutos y vuelva a encender.

11 Garantía, reparación y servicio al cliente

A partir de la fecha de venta usted recibe con el aparato una garantía de 3 años, de conformidad con nuestras condiciones comerciales generales y al uso y cuidado apropiados. Para prolongar la vida útil del aparato, sírvase atender las indicaciones referentes a "Limpieza y cuidado".

Si en contra de toda previsión su aparato presentara algún problema de funcionamiento, deberá repararlo el distribuidor autorizado por el fabricante o personal especializado experimentado. Para el efecto sírvase contactar nuestro servicio al cliente. La dirección la encontrará en el certificado de garantía adjunto.

12 Desecho

Este aparato no debe desecharse en la basura doméstica, ya que contiene piezas que requieren ser desechadas de manera separada. Consulte en su municipalidad por puestos respectivos de acogida para el desecho ecológico.

13 Tabla

La tabla que aparece a continuación deberá servirle de guía para determinar la velocidad con la que debería procesar cada tipo y cantidad de ingrediente.

No exceda el tiempo de funcionamiento para así evitar un sobrecalentamiento del aparato.

Además de las 3 velocidades, dispone de una opción breve y potente: la velocidad "P" (“pulse” - pulso). El botón no permanece en la posición de pulso. Mantenga el botón en esta posición o gírelo repetidas veces hacia la posición de pulso.

Ingredientes	Cantidad	Velocidad máx.	Accesorio	Tiempo de funcionamiento
Masa de pan	700 g de harina (proporción harina: agua = 100:60	3	Cuchilla de amasar	60 segundos
Manzanas/ zanahorias	500 g	3	Piezas para cortar/ piezas para rallar	
Papas	500 g.	3	Pieza para papas fritas	
Carne / pescado	500 g	3 / P	Cuchilla	30 segundos
Verdura	500 g	2	Cuchilla	30 segundos
Fruta	500 g	2	Cuchilla	15 segundos

Robot universale da cucina Bifinett KH 700

Conservate queste istruzioni per l'uso qualora dovessero sorgere ulteriori domande e in caso di consegna dell'apparecchio a terzi!

1 Descrizione dell'apparecchio

1. Calotta antispruzzo	13. Supporto
2. Coperchio del mixer	14. Spatola
3. Contenitore del mixer massimo 1,5 l	15. Lama
4. Copertura per il blocco motore	16. Involucro protettivo per la lama
5. Blocco motore	17. Disco per Reibekuchen
6. Regolatore di velocità	18. Lama fine
7. Asse motore	19. Lama ruvida
8. Scodella di mescolazione mass. 1,5l	20. Lama ruvida per grattugia
9. Coperchio per la scodella di mescolazione	21. Lama fine per grattugia
10. Vano di riempimento	22. Lama per patatine fritte
11. Pressino	23. Portalama
12. Recipiente graduato	24. Raschietto per la pasta

2 Uso previsto

L'uso di questo apparecchio è previsto per la lavorazione di esigue quantità di generi alimentari e solo per l'impiego privato. Il suo utilizzo deve esclusivamente avvenire in locali impermeabili. L'apparecchio non è previsto per usi di tipo commerciale o industriale e non deve essere impiegato all'aperto.

3 Dati tecnici

Tensione: ....230 V
Potenza assorbita: ....700 Watt
Capacità del contenitore del mixer: ....1,5 l
Capacità della scodella di mescolazione: ..1,5 l

4 Indicazioni di sicurezza

- Leggere attentamente le indicazioni di sicurezza.
- Prestare attenzione affinché il cavo non si bagni o diventi umido durante l'uso. Condurre il cavo in modo tale da far sì che esso non possa essere schiacciato o danneggiato. Non lasciarlo pendere dalla superficie di lavoro. Se il cavo di alimentazione dovesse risultare danneggiato, farlo sostituire dal servizio di assistenza, prima di continuare a usare l'apparecchio.
- Quando l'apparecchio non viene usato, o prima di sostituire gli accessori oppure per eseguire i lavori di pulizia si raccomanda di estrarre la spina. Anche se l'apparecchio è disattivato la tensione di alimentazione rimane presente finché la spina si trova inserita nella presa di corrente. Estraendo la spina si evita inoltre il reinserimento involontario dell'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini e dalle presone gracili poiché essi non potrebbero riconoscere e valutare esattamente i possibili pericoli.
- Impiegare esclusivamente le parti originali fornite, in quanto esse sono state concepite per il funzionamento ottimale con l'apparecchio. Le parti di provenienza estranea potrebbero eventualmente non risultare sufficientemente sicure.
- Non attivare mai l'apparecchio se nel contenitore non si trovano ingredienti. Pericolo di surriscaldamernto!
- **Attenzione:** La lama è estremamente tagliente! Prestare particolare attenzione quando la si estrae o inserisce, oppure durante i lavori di pulizia!
- **Attenzione:** Quando la macchina è in funzione, introdurre solo generi alimentari. Non mettere le mani oppure oggetti estranei nel vano di riempimento o nel mixer, altrimenti si rischierebbero serie lesioni o danni alla macchina.
- Non cercare mai di aprire il coperchio della scodella di mescolazione quando l'apparecchio si trova in funzione.

5 Attivazione

- Prima di attivare l'apparecchio accertarsi che ...
  - lo stato dell'apparecchio e dei relativi accessori, come pure della spina e del cavo risulti ineccepibile e che ...
  - tutti i materiali provenienti dell'imballag gio siano stati rimossi.
- In precedenza della prima attivazione si raccomanda di pulire tutte le parti dell'apparecchio, come descritto nel capitolo "Pulizia".
- Montare il robot da cucina e tenere conto che…
  - la scodella di mescolazione funziona solo se la copertura del blocco motore, la scodella di mescolazione stessa e il coperchio per il blocco motore sono stati inseriti correttamente e innestati in posizione.
  - il mixer funziona solo se il contenitore del mixer e il relativo coperchio sono stati inseriti correttamente e innestati in posizione.
  - se il contenitore e il coperchio del mixer, come pure la scodella di mescolazione e il suo coperchio si trovano inseriti, funzionerà solo il mixer.

6 Montaggio del robot da cucina

Applicare la scodella di mescolazione



- Applicare la copertura sul blocco motore e girarla in senso antiorario finché si troverà saldamente fissata.



- Applicare la scodella di mescolazione. Afferrare la scodella dal manico e girarla in senso orario fino a udire il suono di un “click”.

Applicare il coperchio

> **Attenzione:** Prima di attivare l’apparecchio, accertarsi che il coperchio sia innestato in posizione!



- Applicare il coperchio sulla scodella di mescolazione facendo sì che le scanalature del coperchio coincidano con gli incavi della scodella.



- Girare il coperchio in senso orario fino a udire il suono di un “click”. La marcature del coperchio e della scodella devono coincidere. Il nasello del coperchio si trova ora sul manico della scodella.

Inserire il vano di riempimento e il pressino

> **Attenzione:** Non usare mai le dita o i manici del cucchiaio oppure oggetti simili per premere i generi alimentari nel vano di riempimento!



- È possibile introdurre i generi alimentari liquidi o solidi attraverso il vano di riempimento della scodella di mescolazione. Con il pressino si può poi chiudere il vano di riempimento - quando l’apparecchio è in funzione - al fine di evitare la fuoriuscita di polvere (per es. durante la lavorazione di farina) o spruzzi.



- Impiegare il pressino per premere i generi alimentari attraverso il vano di riempimento.



- Il pressino dispone di un recipiente graduato. Rimuovendolo è possibile ridurre il vano di riempimento. Ciò può risultare utile per tagliare o grattugiare i generi alimentari.

7 Lavorare con la scodella di mescolazione

La fornitura degli accessori include 6 dischi da grattugiare e da taglio, una spatola e una lama. Ciò consente di impiegare la scodella di mescolazione in modo versatile: Per grattugiare o tagliare, per mixare e tritare, per impastare e mescolare.

7.1 Lavorare con la lama

> **Attenzione:**
> - dLe lame sono molto taglienti! Prestare particolare attenzione durante l’inserimento, l’estrazione e la loro pulizia!
> - Prima di poter inserire la lama la scodella deve essere fissata saldamente. Pericolo di ferimento!
> - Non usare mai le dita o i manici del cucchiaio oppure oggetti simili per premere i generi alimentari nel vano di riempimento!

Con la lama è possibile mixare, tritare e spezzettare carne, formaggio, cipolle, erbe e noci, ma anche preparare la pasta.



- Estrarre la lama dall’involucro protettivo.



- Collocare la scodella di mescolazione sul robot da cucina.
- Applicare la lama sul supporto e infilarla sull’asse motore.



- Aggiungere gli ingredienti nella scodella di mescolazione. Applicare il coperchio sulla scodella e inserire il pressino nel vano di riempimento.

Attivare l’apparecchio impostando il regolatore di velocità sul livello consigliato riportato sulla tabella. Se non si è sicuri della velocità da scegliere, impostare il livello più veloce (3).

Consigli:
- Prima di introdurre gli ingredienti nella scodella, tagliarli in pezzettini grandi ca. 3 cm.
- Dato che l’apparecchio taglia rapidamente gli ingredienti introdotti, si consiglia di non azionarlo troppo a lungo.
- Non azionare l’apparecchio per più di 30 secondi.
- Se gli ingredienti dovessero impigliarsi nella scodella o nella lama:
  - Disinserire l’apparecchio
  - Rimuovere il coperchio dalla scodella di mescolazione
  - Rimuovere gli ingredienti con una spatola.

7.2 Lavorare con i dischi per la grattugia e il taglio

Attenzione:
- I bordi della lama sono estremamente taglienti! Prestare particolare attenzione durante l'estrazione o l'inserimento di essa, oppure durante i lavori di pulizia!
- Non usare mai le dita o i manici del cucchiaio oppure oggetti simili per premere i generi alimentari nel vano di riempimento!

I dischi per la grattugia e il taglio consentono di tagliare rapidamente a fettine gli ingredienti o di grattugiarli. Il disco speciale per le patate consente la preparazione di patatine fritte caserecce. Il disco per il Reibekuchen (frittella di patate grattugiate) permette invece di sminuzzare le patate crude per la pasta, ma anche di grattugiare altri tipi di verdure o frutta.



- Applicare la scodella di mescolazione sul robot da cucina. Selezionare il disco più opportuno.
- Inserire il disco con il bordo di guida (il lato senza la marcatura) nel portadisco.



- Premere l'altro lato (è marcato con due cerchi sugli angoli) in giù fino a udire il suono di un "click".



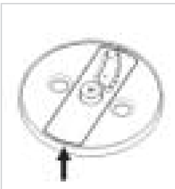
- Inserire il supporto sull'asse motore. Afferrare il portadisco, introducendo i pollici e l'indice nei suoi fori, e collocarlo sul supporto.



- Sistemare il coperchio sulla scodella.



- Ore è possibile aggiungere gli ingredienti attraverso il vano riempimento.
- Per tagliare e grattugiare, posizionare il regolatore di velocità sul livello 3 (velocità massima). Se si desidera lavorare frutta morbida e verdure, impostare una velocità minore.
- Premere gli ingredienti in modo lento e costante nel vano di riempimento, utilizzando il pressino accluso.



- Per estrarre il disco, premerlo verso l'alto sul lato con le marcature, quindi estrarlo dal portadisco.

Consigli:
- Prima di introdurre gli ingredienti, tagliarli in pezzettini affinché entrino nel vano di riempimento.
- Riempire il vano di riempimento in modo proporzionato e senza esercitare troppa pressione.

- Se si ha intenzione di lavorare delle quantità maggiori di generi alimentari, farlo introducendo solo dei piccoli carichi nell'apparecchio e svuotare di tanto in tanto la scodella di mescolazione.

7.3 Lavorare con la spatola

La spatola serve per impastare la pasta del pane e a mescolare un impasto per il dolce.

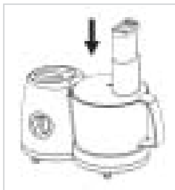


- Applicare la scodella di mescolazione sul robot da cucina.
- Sistemare la spatola sul supporto, quindi collocarlo sull'asse motore.



- Aggiungere gli ingredienti nella scodella di mescolazione.





- Applicare ora il coperchio sulla scodella e il pressino nel vano di riempimento. Attivare l'apparecchio impostando il regolatore di velocità sul livello consigliato riportato sulla tabella.

Consigli:
- Versare gli ingredienti liquidi per ultimo nella scodella e iniziare la mescolazione regolando una velocità bassa per poi aumentarla.
- Non riempire la scodella superando il limite della marcatura MASS. (1,5l).
- Se si intende mixare generi alimentari fluidi, impiegare il livello di velocità 1, in caso contrario il liquido potrebbe fuoriuscire.

8 Lavorare con il mixer

Attenzione:
- Non attivare mai il mixer quando questo si trova vuoto.
- Non inserire mai la spina nella presa di corrente prima che il contenitore del mixer e il suo coperchio siano stati correttamente montati.
- Prima di rimuovere il contenitore del mixer, estrarre la spina dalla presa di corrente.
- Non introdurre ingredienti la cui temperatura superi gli 80°.
- Per evitare la fuoriuscita di liquidi, non versare mai più di 1,5 l nel contenitore del mixer.
- Non togliere mai il coperchio del mixer quando l'apparecchio è in funzione.
- Prima di rimuovere il contenitore del mixer, togliere il suo coperchio.
- Non tenere ininterrottamente in funzione il mixer per più di 3 minuti.

Il mixer consente di ridurre in purea gli ingredienti e di mescolarli. Esso può anche essere impiegato per la preparazione di zuppe, sughi, milkshake, alimenti per bambini, oppure per trasformare la verdura e la frutta in purè.



- Rimuovere dapprima la copertura per il blocco motore, girandola in senso orario.



- Inserire ora il contenitore del mixer nell'apertura e girarlo in senso antiorario fino a quando sarà saldamente fissato.



- Collocare il coperchio sul contenitore del mixer nell'apertura e girarlo in senso antiorario fino a quando sarà saldamente fissato.



- Aggiungere gli ingredienti nel contenitore del mixer. All'occorrenza tagliarli in piccoli pezzetti.



- Applicare la calotta antispruzzo e girarla in senso antiorario al fine di fissarla.
- Attivare il mixer, posizionando il regolatore di velocità sul livello desiderato.



- Una volta terminato, disattivare il mixer e rimuovere dapprima il coperchio girandolo in senso orario.



- Smontare il contenitore del mixer girandolo in senso orario.

Consigli:

- Durante il funzionamento dell'apparecchio è possibile aggiungere gli ingredienti nel contenitore del mixer facendolo attraverso l'apertura nel coperchio. A questo proposito basterà rimuovere semplicemente la calotta antispruzzo.
- Se si lavorano liquidi bollenti, rimuovere la calotta antispruzzo per far sì che il vapore possa fuoriuscire.
- Se nel corso del funzionamento gli ingredienti rimangono incastrati nel contenitore del mixer, procedere come in seguito descritto:
  - Disinserire l'apparecchio (il regolatore di velocità deve trovarsi sul livello 0) ed estrarre la spina dalla presa di corrente.
  - Rimuovere la calotta antispruzzo e il coperchio
  - Rimuovere gli ingredienti incastrati impiegando la spatola. Prestare attenzione affinché la spatola non venga danneggiata dalle lame!

9 Pulizia e & manutenzione

Attenzione:

- L'apparecchio non deve in alcun caso essere immerso in acqua o altri fluidi! Se al momento del reinserimento dell'apparecchio si trovano dei residui di acqua sulle parti sotto tensione, sussiste il pericolo di morte dovuto a scosse elettriche.
- Prestare particolare attenzione quando si pulisce la lama, il contenitore del mixer con le lame incorporate e i dischi per la grattugia e il taglio. Le lame sono estremamente taglienti!

- Prima di eseguire qualsiasi tipi di pulizia, estrarre la spina dalla presa di corrente.
- Asciugare l'alloggiamento dell'apparecchio dopo ogni uso, impiegando un panno pulito e umido.
- La scodella di mescolazione e il coperchio possono essere puliti in acqua saponata bollente.
- Le parti dell'apparecchio non si adattano al lavaggio in una lavastoviglie! Non impiegare neanche sostanze abrasive.
- Le parti dell'apparecchio che sono venute a contatto con generi alimentari devono essere pulite con detersivo e acqua bollente.

10 In caso di errore

Se all'improvviso il robot da cucina si blocca: Ciò significa che l'apparecchio è surriscaldato e che il sistema di disinserimento automatico di sicurezza è entrato in funzione.

- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Impostare il regolatore di velocità sul livello 0
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per 15 minuti
- Se dopo 15 l'apparecchio non è ancora sufficientemente raffreddato, non si accenderà. Attendere ulteriori 15 minuti, quindi reinserirlo.

11 Garanzia, riparazione & servizio di assistenza

Secondo le nostre condizioni generali di contratto la garanzia sull'apparecchio è di 3 danni a partire data di acquisto, a condizione comunque che esso venga utilizzato e curato adeguatamente.

Per favorire la lunga durata dell'apparecchio, osservare le indicazioni sulla "pulizia & manutenzione".

Se contro ogni aspettativa l'apparecchio dovesse mostrare disturbi funzionali, esso dovrà essere riparato presso un negozio autorizzato dal produttore oppure da una persona specializzata in materia. Rivolgersi al nostro servizio di assistenza. L'indirizzo è riportato sul certificato di garanzia accluso.

12 Smaltimento

Questo apparecchio non deve essere smaltito con i rifiuti domestici, poiché contiene parti che devono essere smaltite separatamente. Richiedere presso l'autorità competente dove trovare i rispettivi punti di accettazione di rifiuti speciali.

13 Tabella

La seguente tabella funge da aiuto per l'orientamento e spiega quali ingredienti devono essere lavorati in quali quantità e con quale velocità.

Non superare la durata d'esercizio indicata per evitare il surriscaldamento della macchina.

Oltre ai 3 livelli di velocità l'apparecchio dispone anche di un livello "P" (Pulse). In questa posizione l'interruttore non si innesta. Esso deve costantemente essere premuto sulla posizione di Pulse.

Ingredienti	Ingredienti mass.	Livello di velocità	Accessori	Durata di servizio
Pasta del pane	700 gr di farina (rapporto farina: acqua = 100:60	3	Spatola	60 secondi
Mele / carote	500 gr	3	Accessori per la grattugia e il taglio	
Patate	500 gr	3	Accessorio per patatine fritte	
Pesce / carne	500 gr	3 / P	Lama	30 secondi
Verdura	500 gr	2	Lama	30 secondi
Frutta	500 gr	2	Lama	15 secondi

Máquina de cozinha universal Bifinett KH 700

Guarde este manual para questões que possam surgir mais tarde –
e se entregar o aparelho a terceiros, entregue também o manual de instruções!

1 Descrição do aparelho

1. Tampa de protecção contra salpicos	13. Suporte
2. Tampa da misturadora	14. Lâmina para amassar
3. Recipiente para misturar para no máx. 1,5 l	15. Lâmina
4. Cobertura para bloco do motor	16. Capa de protecção para a lâmina
5. Bloco do motor	17. Disco para Reibekuchen
6. Regulador de velocidade	18. Disco de corte fino
7. Eixo de accionamento	19. Disco de corte grosso
8. Taça para no máx. 1,5l	20. Disco de corte grosso
9. Tampa para a taça	21. Disco para raspagem fina
10. Compartimento de enchimento	22. Disco para batatas
11. Tampão	23. Suporte para discos
12. Copo de medição	24. Raspador de massa

2 Finalidade

Este trabalho está previsto para o tratamento de alimentos em quantidades normais domésticas e apenas para o uso privado em locais fechados e protegidos da chuva. O aparelho não está previsto para o uso público ou industrial ou para o funcionamento ao ar livre.

3 Dados técnicos

Tensão: ....230 V
Consumo de energia: ....700 Watt
Capacidade do recipiente misturador: ....1,5 l
Capacidade da taça: ....1,5 l

4 Indicações de segurança

- Leia todas as indicações de segurança cuidadosamente.
- Certifique-se de que o cabo de rede nunca fica molhado ou húmido durante o funcionamento. Conduza-o de modo a que este não fique preso ou seja danificado de outra forma. Não o deixe pendurado a partir da superfície de trabalho. Se o cabo ou a ficha de rede estiverem danificados, deixe que estes sejam substituídos pelo serviço de apoio ao cliente, antes de voltar a utilizar o aparelho.
- Retire a ficha da tomada quando não utiliza o aparelho, antes de trocar as aplicações e antes de proceder à sua limpeza. Não é suficiente apenas desligar, porque a tensão de rede ainda permanece no aparelho, enquanto a ficha de rede estiver encaixada na tomada. Deste modo evita também a ligação indesejada do aparelho.
- Não permita que crianças e pessoas debilitadas utilizem o aparelho – uma vez que estas nem sempre têm capacidade de avaliar correctamente os perigos.
- Utilize apenas as peças acessórias originais incluídas, uma vez que estas se encontram optimizadas para o efeito conjunto do aparelho. Outras peças não são suficientemente seguras.
- Nunca empregue o aparelho quando não se encontram quaisquer ingredientes nos recipientes. Perigo de sobre aquecimento!
- **Cuidado:** A lâmina é muito afiada! Seja especialmente cuidadoso ao aplicar e retirar , bem como ao limpar a lâmina!
- **Atenção:** Enquanto a máquina está em funcionamento, coloque os ingredientes a trabalhar na taça ou na misturadora. Nunca coloque as mãos ou objectos estranhos no compartimento de enchimento ou na misturadora, de modo a evitar ferimentos ou danos na máquina.
- Nunca tente abrir a tampa da taça durante o funcionamento.

5 Colocação em funcionamento

- Antes de colocar o aparelho em funcionamento, certifique-se de que ...
  - o aparelho e todas as peças acessórias, bem como ficha e o cabo de rede se encontram em perfeitas condições e ...
  - de que foram retirados do aparelho todos os materiais da embalagem.
- Antes da primeira utilização limpe todas as peças do aparelho como descrito no parágrafo “Limpeza".
- Monte a máquina de cozinha e certifique-se de que…
  - a taça apenas funciona, quando a cobertura para o bloco do motor, a taça e a sua tampa se encontram correctamente aplicadas e encaixadas.
  - a misturadora apenas funciona, quando a o recipiente misturador e a tampa da misturadora se encontram correctamente aplicadas e encaixadas.
  - quando o recipiente misturador, a tampa da misturadora, e a tampa da taça estão aplicados apenas a misturadora irá funcionar.

6 Montagem da máquina de cozinha

Aplicar a taça



• Coloque a cobertura sobre o bloco do motor e rode-a no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio até esta estar fixa.



• Aplique a taça. Agarre a taça pela pega e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio até esta encaixar com um “clique”.

Aplicar a tampa

Atenção: Certifique-se de que a tampa se encontra correctamente encaixada antes de ligar o aparelho!



• Coloque a tampa sobre a taça de modo a que os entalhes da tampa coincidam com as ranhuras da taça.



• Rode a tampa no sentido dos ponteiros do relógio até esta encaixar com um "clique". Agora as marcas na tampa e na taça têm que coincidir. O bico da tampa encontra-se agora sobre a pega da taça.

Aplicar o compartimento de enchimento e o tampão

Atenção: nunca utilize os seus dedos, cabos de colher ou objectos semelhantes para empurrar os alimentos através do compartimento de enchimento!



• Pode introduzir alimentos líquidos ou sólidos na taça para mexer, através do compartimento de enchimento. Pode fechar o compartimento de enchimento, durante o funcionamento, através do tampão, de modo a evitar salpicos ou a entrada de pó (p.ex. ao trabalhar com farinha).



• Utilize o tampão, para empurrar os alimentos através do compartimento de enchimento.



• O tampão está equipado com um copo de medição. Quando o retira pode reduzir o compartimento de enchimento. Isto pode ser útil quando corta ou raspa alimentos.

7 Trabalhar com a taça

O acessório fornecido para a taça é composto por 6 discos de corte e de raspar, uma lâmina para amassar e uma lâmina. Pode aplicar a taça de várias formas: para raspar ou cortar, misturar ou laminar, amassar ou mexer.

7.1 Trabalhar com a lâmina

Atenção:
• as lâminas são muito afiadas! Seja especialmente cuidadoso ao aplicar e retirar, bem como a limpar a lâmina!
• a taça tem que estar primeiro fixada correctamente, antes da lâmina ser aplicada. Perigo de ferimentos!
• nunca utilize os seus dedos, cabos de colher ou objectos semelhantes para empurrar os alimentos através do compartimento de enchimento!

Com a lâmina pode misturar, picar e laminar, e também preparar massa. Utilize a lâmina p.ex. para laminar ou picar carne, queijo, cebolas, ervas aromáticas e nozes.



• Retire a lâmina da capa de protecção.



• Aplique a taça na máquina de cozinha.
• Coloque a lâmina no suporte e encaixe-os no eixo de accionamento.



• Adicione os ingredientes à taça. Coloque a tampa na taça e o tampão no compartimento de enchimento. Ligue agora o aparelho, ajustando o regulador de velocidade no nível aconselhado na tabela. Quando não tem a certeza de que velocidade deve ajustar, utilize a velocidade mais rápida (3).

Conselhos:
• Corte os ingredientes em pedaços com o tamanho de aprox. 3 cm antes de os introduzir na taça.
• DO aparelho corta os ingredientes extremamente rápido, por isso deixe-o funcionar durante pouco tempo.
• Não deixe o aparelho funcionar mais do que 30 segundos.
• Se alguns ingredientes tiverem ficado presos na lâmina:
  - Desligue o aparelho
  - Retire a tampa da taça
  - Retire os ingredientes com o raspador de massa / espátula.

7.2 Trabalhar com os discos de corte e para raspar

Atenção:
- As arestas de corte são muito afiadas! Seja especialmente cuidadoso ao aplicar e retirar, bem como a limpar os discos!
- Nunca utilize os seus dedos, cabos de colher ou objectos semelhantes para empurrar os alimentos através do compartimento de enchimento!

Com os discos de corte e para raspar pode cortar os ingredientes rapidamente em fatias ou raspá-los. O disco especial para batatas permite-lhe a preparação de batatas fritas caseiras. Com o disco para Reibekuchen pode amassar batatas cruas para a massa, ou também raspar outros legumes ou fruta.



- Aplique a taça na máquina de cozinha. Seleccione o disco apropriado.
- Coloque o disco com o bordo de guia (o lado sem marca) no suporte para discos.



- Prima o outro lado (marcado com dois círculos nos cantos) para baixo até o disco encaixar com um “clique”.



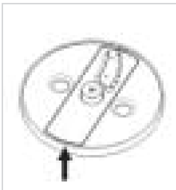
- Encaixe o suporte no eixo de accionamento. Agarre com os polegares e o dedo indicador nos orifícios do suporte para discos e coloque-os sobre o suporte.



- Coloque a tampa na taça.



- Agora pode introduzir os ingredientes através do compartimento de enchimento.
- Ajuste o regulador de velocidade no nível 3 para cortar ou raspar (velocidade mais elevada). Se pretender preparar fruta mole ou egumes também pode seleccionar uma velocidade mais baixa.
- Empurre os ingredientes lentamente e de forma contínua com o tampão para o compartimento de enchimento.



- Para retirar o disco do suporte para discos, empurre o disco do lado marcado, para cima, para fora.

Conselhos:
- Corte os alimentos em pedaços previamente, de modo a que estes caibam no compartimento de enchimento.
- Encha o compartimento de enchimento homogeneamente e não exerça demasiada pressão.

- Quando pretende preparar grandes quantidades de alimentos, faça-o por etapas, e esvazie a taça entre elas.

7.3 Trabalhar com a lâmina para amassar

Com a lâmina para amassar pode amassar massa para pão e mexer massa ou massa para bolos.



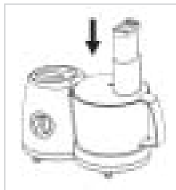
- Aplique a taça na máquina de cozinha.
- Coloque a lâmina para amassar no suporte e encaixe-a depois no eixo de accionamento.



- Adicione os ingredientes à taça.



- Coloque a tampa na taça e o tampão no compartimento de enchimento. Ajuste o regulador de velocidade no nível recomendado na tabela.



Conselhos:
- Adicione por fim os ingredientes líquidos na taça e comece a mexer com uma velocidade mais reduzida, de modo a evitar salpicos.
- Não encha a taça acima da marcação MÁX (1,5l).
- Para mexer misturas muito líquidas utilize apenas o nível de velocidade 1 e encha o recipiente com o máximo de 1 litro de líquido, de forma a evitar que o líquido transborde.

8 Trabalhar com a misturadora

Atenção:
- Nunca ligue a misturadora quando esta está vazia.
- Nunca encaixe a ficha na tomada antes do recipiente misturador e a tampa da misturadora estarem correctamente montados.
- Retire a ficha da tomada antes de retirar o recipiente misturador.
- Não encha o recipiente misturador com ingredientes com uma temperatura acima dos 80°C.
- Para evitar salpicos não coloque mais do que 1,5 l de líquido no recipiente misturador.
- Nunca retire a tampa da misturadora durante o funcionamento.
- Retire primeiro a tampa da misturadora antes de retirar o recipiente misturador.
- Não deixe o aparelho funcionar mais do que 3 minutos sem interrupção.

Com a misturadora pode fazer puré dos ingredientes e misturá-los. Pode utilizar a misturadora para fazer sopas, molhos, batidos de leite, papa para bebé, ou preparar puré de vegetais e frutos



- Retire primeiro a cobertura para o bloco do motor, rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.



- Coloque o recipiente misturador na abertura e rode-o no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio até ele estar fixo.



- Coloque a tampa no recipiente misturador e rode-o no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio até ele estar fixo.



- Adicione os ingredientes ao recipiente misturador. Se necessário, corte-os previamente em pedaços pequenos.



- Aplique a tampa de protecção contra salpicos e, se necessário, rode-a no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio, de modo a fixá-la.
- Ligue a misturadora, colocando o regulador de velocidade no nível desejado.



- Quando tiver terminado, desligue a misturadora e retire primeiro a tampa, rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.



- Retire depois o recipiente misturador rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio.

Conselhos:
- Durante o funcionamento pode introduzir os ingredientes através da abertura na tampa do recipiente misturador. Para isso retire simplesmente a tampa de protecção contra salpicos.
- Quando prepara líquidos quentes, retire a tampa de protecção contra salpicos, de modo a que o vapor possa sair.
- Quando, durante o funcionamento, ficam encaixados ingredientes no recipiente misturador, proceda da seguinte forma:
  - Desligue o aparelho (Regulador de velocidade no nível 0) e retire a ficha da tomada
  - Retire a tampa de protecção contra salpicos e a tampa
  - Retire os ingredientes que permaneceram agarrados no recipiente misturador com o rapador de massa. Certifique-se de que o não danifica a lâmina com o raspador!

9 Limpeza & Manutenção

Atenção:
- O aparelho nunca deve ser mergulhado em água ou outros líquidos! Pode haver perigo de vida através de choque eléctrico, quando com o novo funcionamento entram restos de líquido nas peças condutoras de tensão.
- Seja especialmente cuidadoso ao limpar a lâmina, o recipiente misturador com lâmina integrada e os discos de corte. As lâminas e as arestas de corte são muito afiadas!

- Retire a ficha da tomada, antes de cada limpeza.
- Após cada utilização limpe a caixa com um pano limpo e húmido.
- Pode lavar a taça e a tampa em água quente com sabão.
- Nem todas as peças do aparelho estão aptas a ir à máquina de lavar louça! Não utilize produtos abrasivos para limpar as peças do aparelho.
- Após a utilização, limpe todas as peças do aparelho que tenham entrado em contacto com os alimentos com detergente e água quente.

10 Em caso de anomalia

Se a máquina de cozinha pára repentinamente: DIsto significa que o aparelho está com sobreaquecimento, e que a desconexão automática da máquina de cozinha se activou.
- Retire a ficha da tomada.
- Ajuste o regulador de velocidade para o nível 0
- Deixe o aparelho arrefecer durante 15 minutos
- O aparelho não arrancará, se ainda não arrefeceu completamente após estes 15 minutos. Espere mais 15 minutos e volte a ligá-lo.

11 Garantia, Reparação & Serviço de Apoio ao Cliente

O seu aparelho tem uma garantia de 3 anos a partir da data de venda em conformidade com a nossa AGB e quando o aparelho é devidamente utilizado e conservado. Para prolongar a durabilidade do seu aparelho, respeite as indicações relativas a “Limpeza e Conservação".

Se o seu aparelho apresentar, contra o que é esperado, uma avaria funcional, tem de ser reparado por uma casa comercial autorizada pelo fabricante ou por técnicos experientes. Dirija-se ao nosso Serviço de Apoio ao Cliente. O endereço consta do papel de garantia anexo.

12 Eliminação

Este aparelho não pode ser eliminado juntamente com o lixo doméstico, uma vez que contém peças, que necessitam de uma eliminação em separado. Informe-se nos serviços oficiais da sua comunidade acerca dos respectivos locais de recolha para uma eliminação em conformidade com o meio ambiente.

13 Tabela

A seguinte tabela serve-lhe como ajuda para orientação de que ingredientes, em que quantidades e em que nível de velocidade devem ser preparados.

Não ultrapasse a duração de funcionamento indicada, para evitar um sobreaquecimento do aparelho.

Ao lado dos 3 níveis encontra-se disponível uma aplicação potente como nível “P" (Pulse). O interruptor não encaixa na posição Pulse. Mantenha o interruptor nesta posição ou rode-o repetidamente para a posição Pulse.

ingredientes	Máx. de ingredientes	Nível de Velocidade Quantidade	Acessório	Duração de funcionamento
Massa para pão	700 g. de farinha (Relação de farinha: Wasser = 100:60	3	Lâmina para	60 segundos
Maçãs / Cenouras	500 g.	3	Aplicações de corte/ aplicações para raspar	
Batatas	500 g.	3	Disco para batatas	
Carne / peixe	500 g.	3 / P	Lâmina	30 segundos
Legumes	500 g.	2	Lâmina	30 segundos
Fruta	500 g.	2	Lâmina	15 segundos